

Le ricette *tipiche da a...mare* proposte da

Ristorante Delfino

Bagno. 55 - Marina Centro

Tel. 0541 390167

**Fritto di calamaro e porro
su di un letto di insalata riccia**

Pulite il calamaro e tagliatelo ad anelli di dimensioni generose, tagliate a metà la testa. Prendete quindi il porro e ricavatene anelli di spessore sottile (circa 4 mm). Lavate il tutto e poi scolate, quindi passate in farina, poi in padella in abbondante olio bollente per circa 5 minuti, salate e servite su un letto di indivia freschissima.

A piacere può essere reso ancora più appetitoso con alcune gocce di aceto balsamico tradizionale.

Fornarina alici, radicchio e cipolla

Accattivante e deliziosa, guarnisce a freddo la più classica delle fornarine.

Alici marinate, radicchio verde e cipolla rossa attingono alla più antica e semplice tradizione marinara romagnola.

Tagliolini alle poveracce (vongole)

Ricetta povera della marineria locale.

Lavate e aprite in poca acqua le poveracce. Sgusciatele e trattenete alcuni mestoli di acqua di cottura accuratamente filtrata.

In un tegame unite le poveracce, l'acqua di cottura, la passata di pomodoro, olio, sale e pepe quanto basta.

Il sugo sarà pronto quando avrà assorbito i liquidi in eccesso.

Saltate in padella la pasta preventivamente bollita.

Una spruzzata di prezzemolo fresco sul piatto finito renderà un gusto indimenticabile al palato.

***Vi aspettiamo tutti i martedì sera dal 26 giugno al 28 agosto per
farvi gustare i migliori piatti tipici del nostro territorio.***